Plněné brambory v alobalu

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: **4**

194 kalorií , **0 g** cukrů , **5 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: https://srecepty.cz/plnene-brambory-v-alobalu

Příprava

Na masti zapeníme nakrájanú cibuľu a nakrájané údené mäso. Surové zemiaky oškriabeme a vytvoríme v nich dutiny. Vykrojené časti zemiakov zomelieme spolu s údeným mäsom, pokoreníme, pridáme zelenú petržlenovú vňať, vajičko a mierne posolíme. Touto zmesou vyplníme otvor zemiakov. Alobal potrieme olejom, zabalíme doň zemiaky a pečieme v dobre vyhriatej rúre na 150°C asi 40 minút.

Tip k receptu

K upečeným zemiakom podávame zeleninový šalát.

Ingredience

- 12 středně velkých brambor
- 500 g uzeného masa
- 4 cibule
- 1 lžíce petrželové nati
- troška mletého pepře
- 1 vejce
- špetka soli
- troška olivového oleje na vytření alobalu
- 1 lžíce sádla

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Předkrm